


**Košík**  
 Produkt bol daný do košíka

[Dom](#) > [CHLADIACA TECHNIKA](#) > [SKRINE NA DOZRIEVANIE A SKLADOVANIE MÄSA](#) > ZREJÚCA SKRIŇA NA MÄSO G-GDPH508C

 Produkt **Zrejúca skriňa na mäso G-GDPH508C** bol daný do košíka


## Zrejúca skriňa na mäso G-GDPH508C

**4 859,00 €**

5 976,57 € s DPH

Profesionálne stroje na zrenie mäsa - sklenené dvere na priame sledovanie zrenia a ochucovania produktov - kontrolované a bezpečné prostredie vďaka UV sterilizačnej lampe - stála kontrola teploty, vlhkosti a ventilácie zaručuje dokonalý proces zrenia. Konštrukcia úplne z nerezovej ocele - dvere z trojvrstvého tvrdeného skla - vertikálne LED svetlá - soľné bloky na dne pre rýchlu absorpciu tekutín vznikajúcich pri procese zrenia - podpora a háky z nerezovej ocele AISI 304.

PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA/PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA...

 OBJEDNÁVACIE ČÍSLO: **G-GDPH508C**

 KATEGÓRIE: **SKRINE NA DOZRIEVANIE A SKLADOVANIE MÄSA**
 **NA OBJEDNÁVKU**
 **GARANCIA NAJLEPŠEJ CENY**

- 1 +

**VLOŽIŤ DO KOŠÍKA**

ZOBRAZIŤ KOŠÍK

 **EUROLEASING**
**SPOČÍTAŤ  
SPLÁTKY**

Máte záujem o viac kusov alebo individuálnu ponuku?

 Kliknite na „**Mám záujem o cenovú ponuku**“ a pripravíme Vám ponuku na mieru.

**MÁM ZÁUJEM O CENOVÚ PONUKU**

**POPIS PRODUKTU****ŠPECIFIKÁCIA****Košík**

Produkt bol daný do košíka

Profesionálne stroje na zrenie mäsa - sklenené dvere na priame sledovanie zrenia a ochucovania produktov - kontrolovacia LED svetlá - stála kontrola teploty, vlhkosti a ventilácie zaručuje dokonalý proces zrenia. Konštrukcia úplne z nerezovej ocele - dvere z trojvrstvého tvrdeného skla - vertikálne LED svetlá - soľné bloky na dne pre rýchlu absorpciu tekutín vznikajúcich pri procese zrenia - podpora a háky z nerezovej ocele AISI 304.

## PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA/PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA

0°C / +25°C

## VONKAJŠIE ROZMERY

730 x 805 x 2100(v) mm

## VNÚTORNÉ ROZMERY

575 x 650 x 1375(v) mm

## OBJEM

508

## MAX. PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA

70 % - 90 % HOD.

## TYP CHLADENIA

vetrané

## TYP ODMRAZOVANIA

automatické

## TYP CHLADIACEHO PLYNU

R290

## PLYN (gr.)

125

## ODPAROVANIE KONDENZOVANEJ VODY

automatické

## REGULÁCIA TEPLoty

elektronická

## IZOLÁCIA (mm)

60

## SPOTREBA ENERGIE (W)

400

## NAPÄTIE

220 - 240 V / 50 Hz

## KONŠTRUKČNÝ MATERIÁL

vnútorná nehrdzavejúca oceľ AISI 304 - vonkajšia nehrdzavejúca oceľ 430

## ZMENA OTVÁRANIA DVERÍ

nie

## VNÚTORNÉ SVETLO

led

## DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO

5 políc 526 x 604 mm + 2 tyče s háčikmi + soľný blok



MOTNOSŤ (kg)

145

HRUBÁ HMOTNOSŤ (kg)

170

ROZMERY BALENIA

835 x 930 x 2270 (v) mm

**Košík**  
Produkt bol daný do košíka**CHCEM VIAC INFORMÁCIÍ****PODOBNÉ PRODUKTY**[Skriňa pre zrenie mäsa KlimaMeat System KMS700PV](#)

Kapacita 50-130 kg mäsa, nerez prevedenie rozmer: 740x850x2115mm 4 police Prikon: 1,2kW/230V - 7" dotykový displej s ikonami - 20 prednastavených programov s možnosťou vlastnej úpravy. - Možnosť nastavenia 20 fáz každého programu - Pripravené na pripojenie k internetu - USB + mikro SD port - Datalogger pre HACCP - LED svetlá vo farbe mäsa - Horizontálne a vertikálne prúdenie vzduchu „patentované“ - Odvlhčovanie komory - Funkcia testovacieho centra - Tropická klíma skupina 5. klimatickej triedy s plynom R290 - Automatický generátor vlhkosti - Sonda na stráženie vlhkosti a teploty - Sanitizer „Oxigénklíma“ - Alarm pri nechcenej odchýlke teploty a vlhkosti a elektrického napájania - Pripravené na priame vypúšťanie kondenzátu z výparníka - Pripravené na priamy odvod kondenzátu z generátora vlhkosti - Sada filtrov (filter s hlavou, počítadlom litrov a tvrdosťou vody tester)

**Na objednávku****NA DOPYT**[Skriňa pre zrenie mäsa KlimaMeat System KMS700PVB](#)

Kapacita 50-130 kg mäsa, metalicky čierna rozmer: 740x850x2115mm 4 police Prikon: 1,2kW/230V - 7" dotykový displej s ikonami - 20 prednastavených programov s možnosťou vlastnej úpravy. - Možnosť nastavenia 20 fáz každého programu - Pripravené na pripojenie k internetu - USB + mikro SD port - Datalogger pre HACCP - LED svetlá vo farbe mäsa - Horizontálne a vertikálne prúdenie vzduchu „patentované“ - Odvlhčovanie komory - Funkcia testovacieho centra - Tropická klíma skupina 5. klimatickej triedy s plynom R290 - Automatický generátor vlhkosti - Sonda na stráženie vlhkosti a teploty - Sanitizer „Oxigénklíma“ - Alarm pri nechcenej odchýlke teploty a vlhkosti a elektrického napájania - Pripravené na priame vypúšťanie kondenzátu z výparníka - Pripravené na priamy odvod kondenzátu z generátora vlhkosti - Sada filtrov (filter s hlavou, počítadlom litrov a tvrdosťou vody tester)

**Na objednávku****NA DOPYT**



Košík

Produkt bol daný do košíka

### [Skriňa pre zrenie mäsa KlimaMeat System KMVS - Vision](#)

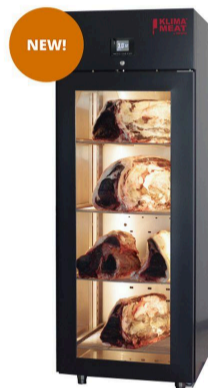
Kapacita 60-120 kg mäsa, metalicky čierna rozmer: 1100x765x1390mm 3 police Príkon: 0,4kW/230V - 7" dotykový displej s ikonami - 20 prednastavených programov s možnosťou vlastnej úpravy. - Možnosť nastavenia 20 fáz každého programu - Pripravené na pripojenie k internetu - USB + mikro SD port - Datalogger pre HACCP - LED svetlá vo farbe mäsa - Horizontálne a vertikálne prúdenie vzduchu „patentované“ - Odvlhčovanie komory - Funkcia testovacieho centra - Tropická klíma skupina 5. klimatickej triedy s plynom R290 - Automatický generátor vlhkosti - Sonda na stráženie vlhkosti a teploty - Sanitizer „Oxigénklíma“ - Alarm pri nechcenej odchýlke teploty a vlhkosti a elektrického napájania - Pripravené na priame vypúšťanie kondenzátu z výparníka - Pripravené na priamy odvod kondenzátu z generátora vlhkosti - Sada filtrov (filter s hlavou, počítadlom litrov a tvrdosťou vody tester)

Na objednávku

NA DOPYT

AKCIA

-14%



### [Skriňa pre zrenie mäsa KlimaMeat 500 Easy KME500PVB](#)

Kapacita 50-100 kg mäsa, čierna farba rozmer: 665x745x1800mm 3 police Príkon: 0,55kW/230V - Digitálny displej - 6 prednastavených programov s možnosťou vlastnej úpravy. - Možnosť nastavenia 8 fáz každého programu - Biele LED svetlá - Horizontálne a vertikálne prúdenie vzduchu „patentované“ - Odvlhčovanie komory - Funkcia testovacieho centra - Tropická klíma skupina 5. klimatickej triedy s plynom R290 - Sonda na stráženie vlhkosti a teploty - Sanitizer „Oxigénklíma“ - Automatické odparovanie kondezu - „Strong drying“ funkcia

Na objednávku

Pôvodne: 5 680,00 € bez DPH

Ušetríte: 780,00 € bez DPH

**4 900,00 €**

6 027,00 € s DPH



### [Skriňa na dozrievanie a skladovanie mäsa AH-EN2 VTR- presklené dvere](#)

Vytvara idealne podmienky pre zretie hov. mäsa, najmä pre prípravu tradičných steakov. 10 programov rozdelených až do 6 fáz, pričom v každej fáze máme možnosť nastaviť: - požadovanú negatívnu aj pozitívnu teplotu, relatívna vlhkosť v rozmedzí 30 až 95% r.v., -výmenu vzduchu v skrini v% a dĺžku jednotlivých fáz od 1 hod. Do 599 dní. - nastaviť aj jednu fázu s nepretržitou prevádzkou Pre správnu funkciu zariadenia a pre tvorbu ideálnych podmienok pre sušenie alebo dozrievania v každom okamihu procesu je zariadenie vybavené mikroprocesorovým ovládaním s priestorovým čidlom, čidlom výparníka, kondenzátora a senzorom pre meranie relatívnej vlhkosti Ovládací panel ponúka 10 programov. Programy 0, 1, 2, 3, 4, 5 a 6 si môže užívateľ sám nastaviť a uložiť (dĺžku jednotlivých fáz programu, teplotu v danej fáze, vlhkosť a intervaly aktivácia ventilátora). U týchto programov je možné hodnoty parametrov meniť a ukladať do pamäte zariadenia podľa potreby. 3 zásuvné rúrkové rošty na zavesenie produktov, jeden rošt je tvorený štyrmi rúrkami. Stropná monobloková chladiaca jednotka nezasahuje do priestoru skrine. Riadené ventilované chladenie s rovnomerným rozdelením do celého priestoru skrine, dosahuje vysokého výkonu pri zabezpečení optimálneho mikroklimy v závislosti na požiadavkách a druhu mäsa. Rozmer: 740 x 1010 x 2080mm Príkon: 1 182W/230V/6,2A Teplota: -2°C/+5°C Možno pripojiť k centrálnemu mmonitoringu dát (HACCP)

Na objednávku


**Košík**  
 Produkt bol daný do košíka


### [Skríňa na dozrievanie a skladovanie mäsa AH-EN2 – plné dvere](#)

Vytvara ideálne podmienky pre zretie hov. mäsa, najmä pre prípravu tradičných steakov. 10 programov rozdelených až do 6 fáz, pričom v každej fáze máme možnosť nastaviť - požadovanú negatívnu aj pozitívnu teplotu, relatívna vlhkosť v rozmedzí 30 až 95% r.v., -výmenu vzduchu v skrini v% a dĺžku jednotlivých fáz od 1 hod. Do 599 dní. - nastaviť aj jednu fázu s nepretržitou prevádzkou Pre správnu funkciu zariadenia a pre tvorbu ideálnych podmienok pre sušenie alebo dozrievania v každom okamihu procesu je zariadenie vybavené mikroprocesorovým ovládaním s priestorovým čidlom, čidlom výparníka, kondenzátora a senzorom pre meranie relatívnej vlhkosti Ovládací panel ponúka 10 programov. Programy 0, 1, 2, 3, 4, 5 a 6 si môže užívateľ sám nastaviť a uložiť (dĺžku jednotlivých fáz programu, teplotu v danej fáze, vlhkosť a intervaly aktiváciaventilátora). U týchto programov je možné hodnoty parametrov meniť a ukladať do pamäte zariadenia podľa potreby. 3 zásuvné rúrkové rošty na zavesenie produktov, jeden rošt je tvorený štyrmi rúrkami. Stropná monobloková chladiaca jednotka nezasahuje do priestoru skrine. Riadené ventilované chladenie s rovnomerným rozdelením do celého priestoru skrine, dosahuje vysokého výkonu pri zabezpečení optimálneho mikroklimy v závislosti na požiadavkách a druhu mäsa. Rozmer: 740 x 1010 x 2080mm Prikon: 1 182W/230V/6,2A Teplota: -2°C/+5°C Možno pripojiť k centrálnemu mmonitoringu dát (HACCP) Pozn.: obrázok je ilustratívny, model AH-EN2 je s plnými dverami, presklené dvere má model AH-EN2 VTR

Na objednávku

[NA DOPYT](#)


### [Zrejúca skriňa na mäso G-GDMA120N](#)

Profesionálne stroje na zrenie mäsa - sklenené dvere na priame sledovanie zrenia a ochucovania produktov - kontrolované a bezpečné prostredie vďaka UV sterilizačnej lampe - stála kontrola teploty, vlhkosti a ventilácie zaručuje dokonalý proces zrenia. Rada G-GDMA má vonkajšiu štruktúru z čierneho lakovaného plechu - interiér z antibakteriálneho ABS - senzor otvárania dverí - akustická výstražná signalizácia pre poruchy - podpora a háky z nerezovej ocele AISI 304. . PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA/PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA +1°C / +25°C VONKAJŠIE ROZMERY 595 x 710 x 1270 (v) mm OBJEM 233 MAX. PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA 60% – 85% HOD TYP CHLADENIA vetrané TYP ODMRAZOVANIA automatické TYP CHLADIACEHO PLYNU R600a PLYN (gr.) 50 ODPAROVANIE KONDENZOVANEJ VODY automatické REGULÁCIA TEPLoty elektronická IZOLÁCIA (mm) 55 SPOTREBA ENERGIE (W) 170 NAPÄTIE 220-240V / 50Hz KONŠTRUKČNÝ MATERIÁL lakovaný plech + ABS + izolačné sklo ZMENA OTVÁRANIA DVERÍ áno VNÚTORNÉ SVETLO Ied DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO 3 mriežky + tyč s 3 háčikmi ČISTÁ HMOTNOSŤ (kg) 69 HRUBÁ HMOTNOSŤ (kg) 81

Na objednávku

**2 543,00 €**

3 127,89 € s DPH



### [Zrejúca skriňa na mäso G-GDMA180N](#)

Profesionálne stroje na zrenie mäsa - sklenené dvere na priame sledovanie zrenia a ochucovania produktov - kontrolované a bezpečné prostredie vďaka UV sterilizačnej lampe - stála kontrola teploty, vlhkosti a ventilácie zaručuje dokonalý proces zrenia. Rada G-GDMA má vonkajšiu štruktúru z čierneho lakovaného plechu - interiér z antibakteriálneho ABS - senzor otvárania dverí - akustická výstražná signalizácia pre poruchy -

podpora a háky z nerezovej ocele AISI 304. . PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA/PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA +1°C / +25°C VONKAJŠIE ROZMERY 595 x 710 x 1720(v) mm VNÚTORNÉ ROZMERY 485 x 552 x 1508(v) mm OBJEM 352 MAX. PREVÁDZKOVÁ TEPLOTA 60 % – 85 % HOD. TYP CHLADENIA vetrané TYP ODMRAZOVANIA automatické TYP CHLADIACEHO PLYNU R600a PLYN (gr.) 5 REGULÁCIA TEPLoty elektronická IZOLÁCIA (mm) 55 SPOTREBA ENERGIE (W) 170 NAPÄTIE 220 – 240 V / 50 Hz KONŠTRUKČNÝ MATERIÁL lakovaný plech + VNÚTORNÉ SVETLO led DODANÉ PRÍSLUŠENSTVO 3 mriežky + tyč s 3 háčikmi ČISTÁ HMOTNOSŤ (kg) 83 HRUBÁ HMOTNOSŤ (kg) 96 ROZMERY BALENIA 64



Košík

Produkt bol daný do košíka

## Na objednávku

2 800,00 €

3 444,00 € s DPH



Zostaňte v kontakte

## CENTRÁLA BRATISLAVA

GASTROREX S.R.O.  
showroom, kuchynské štúdio,  
obchod, sklad, servis  
Mlynské Luhy 80  
821 05 Bratislava

OTVÁRACIA DOBA:  
Pon - Pia / 8:30 - 16:30

TELEFÓN:  
Obchod: [0907 715 704](tel:0907715704), [0948 071 056](tel:0948071056)  
Servis: [0911 243 015](tel:0911243015), [0911 243 019](tel:0911243019)

EMAIL:  
[obchod@gastrorex.sk](mailto:obchod@gastrorex.sk)

## BANSKÁ BYSTRICA

GASTROREX S.R.O.  
showroom, obchod,  
sklad, servis  
Zvolenská cesta 141  
974 05 Banská Bystrica

OTVÁRACIA DOBA:  
Pon - Pia / 7:30 - 16:00

TELEFÓN:  
Obchod: [0948 603 069](tel:0948603069), [0948 603 069](tel:0948603069)  
Servis: [0911 243 008](tel:0911243008)

EMAIL:  
[obchod.bb@gastrorex.sk](mailto:obchod.bb@gastrorex.sk)

## KOŠICE

GASTROREX S.R.O.  
showroom, kuchynské štúdio,  
obchod, sklad, servis  
Priemyselná 1733/2  
040 01 Košice

OTVÁRACIA DOBA:  
Pon - Pia / 7:30 - 16:00

TELEFÓN:  
Obchod: [0911 243 007](tel:0911243007), [0948 152 771](tel:0948152771)  
Servis: [0911 243 005](tel:0911243005), [0911 243 003](tel:0911243003)

EMAIL:  
[kosice@gastrorex.sk](mailto:kosice@gastrorex.sk)

## ZÁKAZNÍCKA PODPORA

[O nás](#)[Kontakt](#)[Môj účet](#)[História objednávok](#)[Obchodné podmienky](#)[Správa osobných údajov](#)

IČO: 35783052

IČ DPH: SK2020256172

**Košík**  
Produkt bol daný do košíka**KTO SME?**

Firma Gastrorex je obchodná firma, pôsobiaca na českom a slovenskom trhu od roku 2000 ako dodávateľ profesionálnej kuchynskej techniky a doplnkov pre gastronomické prevádzky a tiež ako projekčná a servisná organizácia na poli verejného stravovania.

**ODBER NOVINIEK**

Ak vás zaujíma svet profesionálnej gastronómie, prihláste sa na odber noviniek.

Váš email

PRIHLÁSENIE

